



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY
CASTEL FRAGSBURG

Gentili ospiti,

per il nostro castellano, il Signor Alexander Ortner, lo sviluppo della preparazione del cibo nella storia dell'umanità è uno dei temi più appassionanti, la riscoperta di delizie dimenticate è un trionfo e la connessione del sapore con la salute una gloriosa sfida.

Per giungere a questo spirito e per vivere una "Pure Gourmet Excellence" il nostro Chef Egon Heiss lavora insieme al suo team con tutta la passione possibile.

La verdura, le erbe e la frutta che utilizziamo all'interno del nostro incantevole Ristorante Gourmet Prezioso vengono colti da Egon e dai suoi cuochi direttamente dalla terra del nostro Fragsburg Soul Garden, sito in una fruttuosa area di 2000 metri quadrati all'interno del parco del nostro castello di 5 Ettari ai margini del bosco. Qui non viene utilizzato alcun prodotto chimico e il tutto è gestito dal Fragsburg team il quale si prende cura di quest'oasi.

Con alcuni agricoltori locali, pescatori e allevatori di gamberi Egon ha iniziato una speciale coltivazione al Fragsburg.

La nostra moderna alchimista ed erborista Renate de Mario Gamper, guida della Spa curativa Castellum Natura, assiste Egon per creare un perfetto bilanciamento del contenuto dei nutrienti all'interno dei piatti preparati in cucina, il tutto per giungere al più alto livello possibile.

Vi auguriamo una serata culinaria sensoriale.

südtirol

firmato Heiss

Menu 5 portate € 130,00

gustatio

Grano saraceno – speck di “Kral”

Salsiccia bianca di salmerino – Champagner

Pane dal forno di legno

Burro nocciola montato



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

1 trota di fiume

Cavolfiore – mela verde – fondo viola

2 granchio

Pompelmo rosa – mandorla siciliana

südtirol

firmato Heiss

3 sogliola

Topinambur

Nocciola piemontese – jus di sogliola

4 piccione

Petto rosa – pera – scorzonera – tartufo di
Scorzone

Coscia in pasta di strudel



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

zucca hokkaido

Crema brulée – “blu di bufala”

edelschwarz

Gin – cetriolo – pino mugo



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBERG

südtirol

firmato Heiss

5 mora

Cioccolato Araguani – Caffè Arabica

gustatio

Tiramisù



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG

südtirol

firmato Heiss

accompagnamento di vini

Accompagnamento di vini piccolo

4 bicchieri € 80,00

Accompagnamento di vini grande

6 bicchieri € 130,00



PREZIOSO

PRECIOUS CULINARY SENSUALITY CASTEL FRAGSBURG